

Pileca sitnež sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pilecih džigerica
- 250 g pilecih bubaca
- 250 g pecuraka (šampinjona)
- 3 glavice crnog luka
- 1 dl ulja
- 1 kašika zacina
- mleveni biber
- so

Priprema

Crni luk ocistiti, iseckati i na ulju malo propržiti. Dodati pilecu iznutricu (džigericu i bubce), iseckanu na kockice i sve zajedno još pržiti. Kad se iznutrica proprži dodati oprane i na listice isecene pecurke. Posuti kašikom zacina, posoliti i pobibsrati. Pržiti još malo, a zatim zapeci u rerni po mogućstvu u vatrostalnom ili zemljanom sudu.

Služiti uz pire, baren ili pržen krompir.